



Bacalhau à brás



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



150ml de Gallo Azeite
Subtil

- 400g de bacalhau desfiado
- 125g de cebola em rodelas
- 15g de alho picado
- 4 ovos
- 50g de azeitonas pretas
- 200g de batata palha
- Q.b. de folhas de louro
- Q.b. de salsa picada

Modo de preparação

1

Faça um refogado com o azeite, o alho picado, a cebola e folha de louro.

2

Quando este estiver macio, adicione o bacalhau demolido e desfiado, deixando-o estufar lentamente.

3

Adicione a batata palha bem crocante e envolva tudo.

4

Bata os ovos com a salsa picada e envolva, ao lume, no preparado com o bacalhau.

5

Polvilhe com azeitonas pretas e salsa picada, servindo de seguida.

Produtos utilizados



Subtil
Azeite

Veja também

 Peixe  Rápido  Fácil

Tosta de cavala com laranja

 Peixe  Rápido  Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

 Peixe  Médio  Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

 Peixe  Demorado  Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

 Peixe  Médio  Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide